

MARMORKUCHEN

MARMORKUCHEN

Zutaten für die Rührmasse

Weizenmehl, Type 550	450 g
Weizenstärke	50 g
Dethmers RSK 30	500 g
Zucker	500 g
Speiseöl	750 g
Joghurt	250 g
Wasser	450 g
Massengewicht	2.950 g

Arbeitsweise

Rührzeit langsam	ca. 3 Min.	Anbacktemperatur	210° C
Massentemperatur	24° C	Backzeit	ca. 15 Min.
Einwaage	450 g	Backtemperatur	ca. 180° C
		Backzeit	ca. 30 Min.

Zutaten für die dunkle Masse

Helle Masse	1.000 g	Puderzucker	25 g
Kakaopulver	25 g	Vollei oder Milch	50 g
		Massengewicht	1.100 g

Arbeitsweise

Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Rührmasse herstellen. Kakaopulver, Puderzucker, Eier oder Milch miteinander verrühren und unter 1 kg helle Masse ziehen. Die restliche helle Masse in die Form füllen. Die dunkle Masse auf die helle Masse geben und mit einer Palette in kreisenden Bewegungen unterheben. Mit einem geölten Spachtel die Masse der Länge nach einstechen. Bei 210°C ca. 15 Minuten anbacken, dann den Ofen auf ca. 180°C fallen lassen und 30 Min. ausbacken.

Back Dich glücklich.

